S. E. Arturo Marescalchi, Sottosegretario all'Agricoltura e Foreste, dà nuova prova della Sua benevolenza per la Terra d'Istria venendo domenica 23 corr. ad inaugurare la nuova Cantina sociale di Parenzo.

« L'Istria Agricola », a nome degli agricoltori, dei Tecnici agricoli, della Cattedra ambulante provinciale e delle altre Istituzioni agrarie della Regione, che sì di frequente e mai invano ricorrono al prezioso Suo consiglio ed aiuto, a nome della Città di Parenzo, che si vanta di averLo suo Cittadino onorario, a nome dell'Istituto agrario, che Lo ebbe un tempo suo docente apprezzato, manda il più cordiale e sentito benvenuto all'Ospite illustre.

SILOS ED INSILAMENTO DEI FORAGGI

L' eccezionale abbondanza di pioggie della corrente annata ha favorito in modo particolare lo sviluppo delle foraggere e delle colture erbacee in genere, compresi i granoturchi cinquantini e quarantini, i quali, non potendo in molti casi portare a maturazione il prodotto di granella, sono destinati a far aumentare la già ricca scorta di foraggio; per cui si presenta improvvisamente davanti all' agricoltore la difficoltà di consumare nella propria azienda tutto questo materiale nel tempo e nel modo che più riesce appetito al bestiame. Ed allora, se non si vuol perdere l' azione nutritiva del mais, per esempio, si deve ricorrere a mezzi atti a conservare a questo foraggio quella freschezza e quella pastosità che sono tanto ricercate dall' animale e che sono nello stesso tempo così vantaggiose all' economia dell' azienda. Tali mezzi sono assicurati, qualora si abbia la possibilità di provvedere alla costruzione di *silos*.

Ora generalmente si conserva il foraggio, dopo essiccato nel campo, nei fienili, nelle tettoie, nelle biche, mede ecc.; ma la fienagione non porta sempre dei vantaggi al prodotto. Con l' essiccazione del foraggio al sole, si ottiene una perdita di peso del 75 80 %, poichè tale è il quantitativo d' acqua, trasformata in vapore, che se ne va attraverso i tessuti dal momento della falciatura a quella della raccolta: i quali tessuti vengono nello stesso tempo privati di alcune sostanze nutritive per effetto di trasformazioni chimiche e microbiologiche, se non si aggiungono talvolta, nei periodi di pioggia, anche azioni fisiche.

La causa principale di questo impoverimento del foraggio è dovuta a un fatto naturale, fisiologico, al fatto, cioè, che la pianta anche dopo tagliata, per un po' di tempo continua a «respirare», a emettere anidride carbonica e assorbire ossigeno (come fanno gli uomini e gli animali) e a trasformare quindi la sua sostanza organica per la quale poi non trova più alcuna compensazione essendo staccata dalle radici.

Se noi togliamo alla pianta la possibilità di respirare, di assorbire ossigeno, se riusciamo in una parola a soffocarla, noi rallentiamo e forse arrestiamo questo processo di elaborazione, e conserviamo alla massa del foraggio la sua freschezza e dige-

ribilità. Se lasciamo invece ad essiccare l' erba, e l' essiccazione viene ostacolata da qualsiasi fattore, prolunghiamo il periodo « vitale » della pianta e di conseguenza sarà più notevole il danno causato dalla fienagione. Al quale danno si aggiunge poi quello inevitabile della perdita di foglioline che rappresentano la parte più ricca di alimento e la più ricercata dal bestiame. E siccome il fieno si « matura » nel fienile o nelle biche per mezzo di speciali processi che portano ad una certa temperatura la massa, oltre a quelli che possiamo chiamare i punti deboli della fienagione, ve n' è uno molto serio e che può essere causa talvolta di gravi disgrazie: ed è quello dell' autocombustione, dell'accensione spontanea del fieno. Mentre che, col fieno eccessivamente essiccato, non si raggiunge il perfezionamento del prodotto, con quello non essiccato adeguatamente si corre rischio di farlo incendiare per le violenti reazioni che si possono provocare dall' eccessivo autoriscaldamento, dovuto a particolari microorganismi, ed alla presenza dell' aria penetrata nell' interno della massa attraverso spiragli lasciati dal cattivo assestamento del fieno.

A tutti questi difetti si può porre rimedio con l' uso dei silos, poichè in queste costruzioni, se ben eseguite e ben tenute, si eliminano i danni enumerati e si conserva al foraggio gran parte del suo naturale potere nutritivo.

La garanzia di una buona conservazione è data dal regolare svolgimento di alcuni processi di fermentazione attraverso i quali deve passare il foraggio insilato.

La prima fermentazione è quella alcoolica, la quale sviluppa anidride carbonica e riscalda la massa insilata fino a raggiungere talvolta i 50 gradi di calore. A questa segue la fermentazione acetica e poi la fermentazione lattica che trova la temperatura ottima dai 30 ai 40 gradi. Ed è proprio a questo punto che si deve stare attenti, poichè, se la temperatura dovesse elevarsi fino a 70 gradi, resisterebbero solo i fermenti butirrici, quelli cioè che provocano la fermentazione butirrica, e rendono il foraggio acido e puzzolente.

E poichè l' elevata temperatura è conseguenza dell' ammucchiamento di foraggio fresco o semifresco, e d' altra parte interessa conservare appunto il foraggio semi-fresco, riducendone l' umidità al 40-50 %, si dovrà *comprimere* bene la massa, onde evitare l' accesso dell' aria e l' eccessivo riscaldamento, e trat-

tenere invece l'anidride carbonica che si va sviluppando con la fermentazione alcoolica. Ed appunto a questo gas è affidata la conservazione e la preservazione dalle fermentazioni dannose che, come abbiamo visto, avvengono con elevate temperature.

E' necessario perciò trattenere *nella massa* più anidride carbonica possibile, perchè essa ha la funzione specifica di rallentare la fermentazione intercellulare del foraggio e d'impedire che, con la trasformazione degli zuccheri se ne vadano le sostanze più nutritive. Si cerca, in poche parole, di ottenere lo stesso effetto che si ha dal vino, quando, a mezzo dell'acido carbonico, se ne arresta la fermentazione per conservarlo dolce.

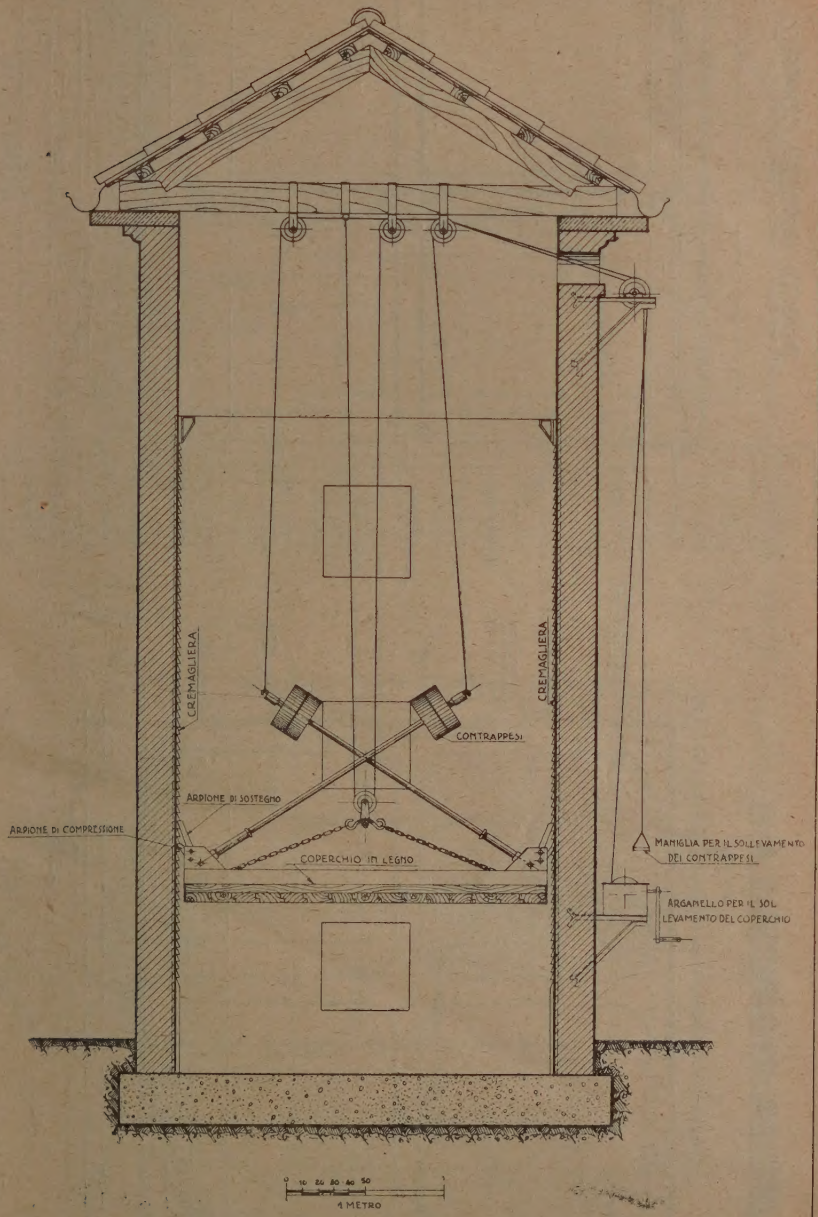
L'anidride carbonica (detta impropriamente acido carbonico) è più pesante dell'aria e tende quindi da sè stessa a mantenersi in basso: ma è sempre indispensabile ch'essa sia trattenuta nella massa da un coperchio aderente alle pareti del silos e sotto una pressione continua. Su questo principio si basa appunto il silos cremasco del Prof. Samarani.

La pressione, in un primo tempo veniva esercitata con blocchi di cemento, ma questo sistema presentava degli inconvenienti e delle perdite di tempo, per cui venne studiato e applicato poi dall'ing. Valduga di Padova un nuovo sistema a binde che permetteva di tenere sempre in pressione il coperchio. Si passava dalla pressione a pesi a quella meccanica, ma non soddisfaceva ancora appieno.

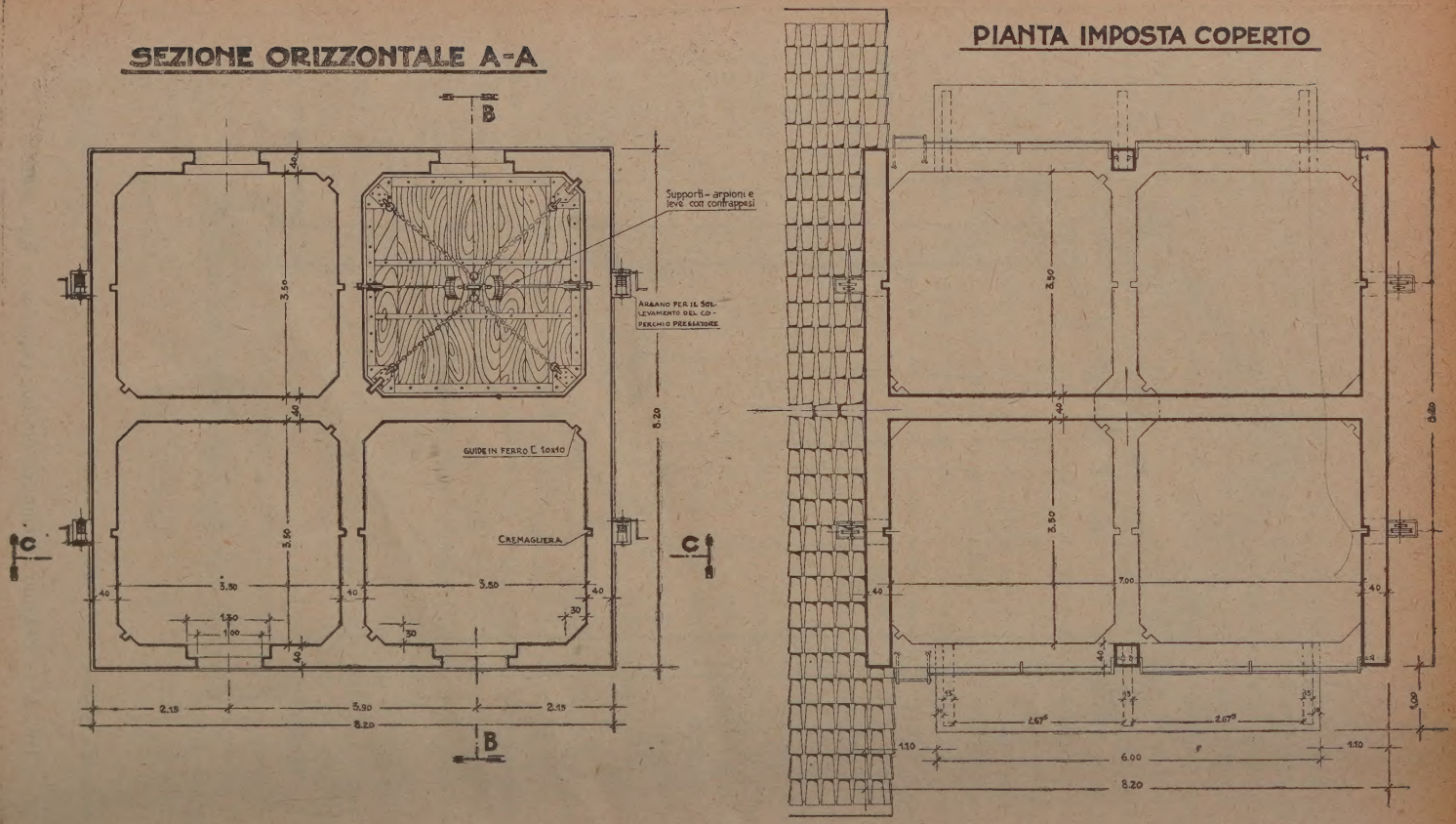
Si applicò un altro metodo, il quale, mediante una doppia cremagliera e una leva con arpione, doveva pressare il coperchio mano mano che la massa calava: ma anche questo presentava delle difficoltà in quanto la massa elastica del foraggio tendeva a *spingere* il coperchio verso l'alto allorchè si doveva staccare l'arpione dal dente della cremagliera.

Il prof. Trentin, che del problema è sempre stato un profondo e appassionato conoscitore, fece applicare dall'ing. Passaggia, pure di Padova, una geniale soluzione: il braccio minore della leva (l'arpione) fu sostituito da due bracci, (arpioni o saltaltarelli - v. tav. 1) indipendenti l'uno dall'altro e girevoli ciascuno intorno ad un asse proprio, di modo che, mentre il primo funzionava da leva di pressione, il secondo agiva come semplice contrasto (v. arpione di sostegno) per impedire il rialzarsi del coperchio [1]).

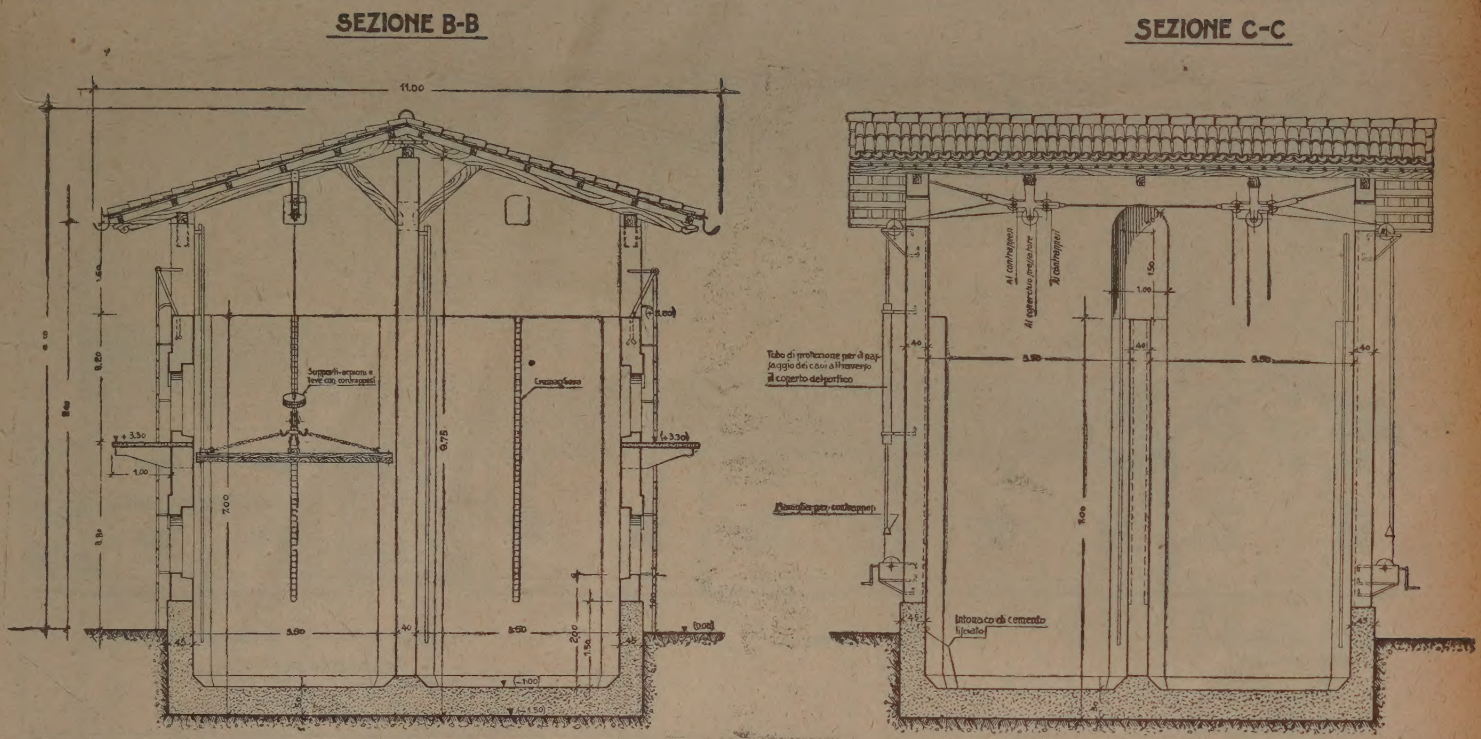
[1]) Cfr. Prof. Guido Trentin. — *Un nuovo sistema d'insilamento meccanico dei foraggi.* — Padova 1928.



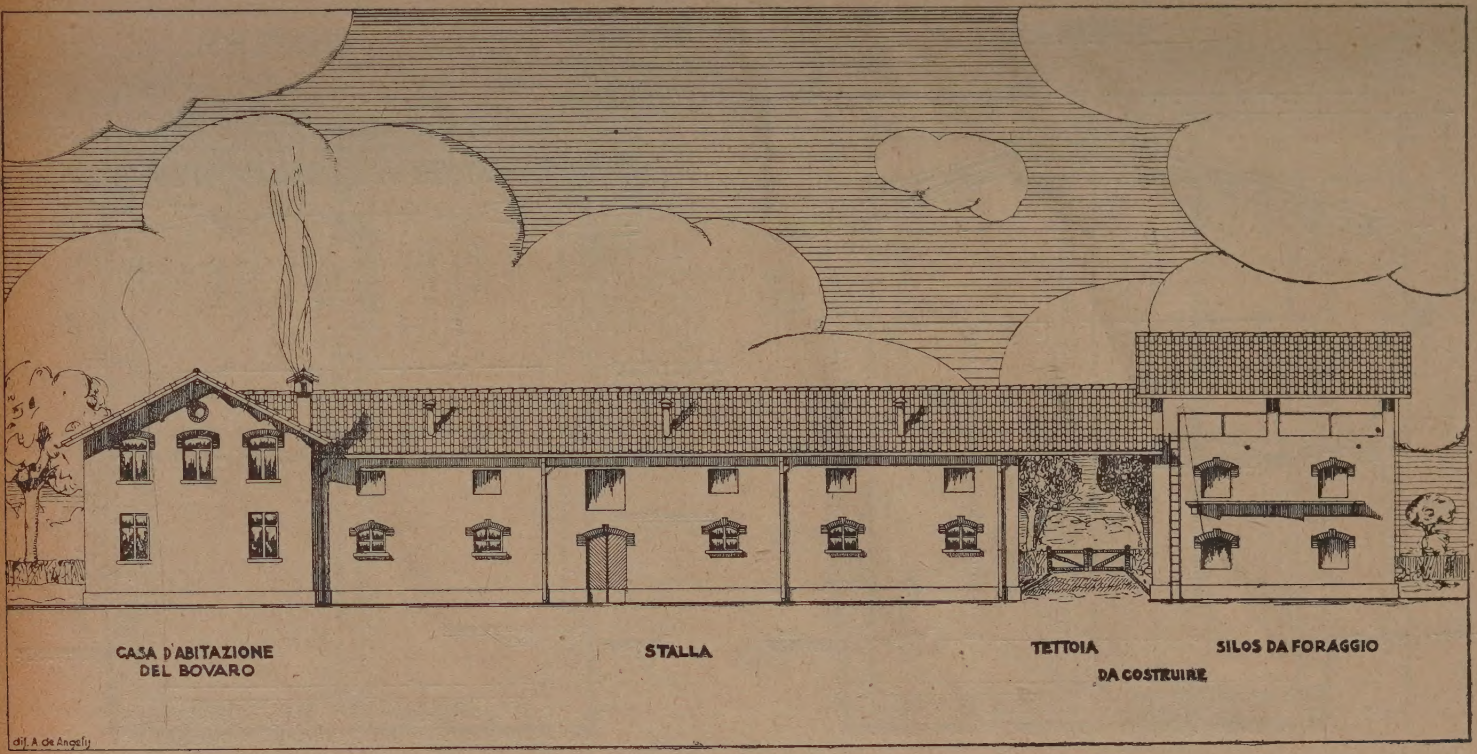
Tav. 1. — Sezione schematica di silos quadrato a una cella.



Tav. 2. — Progetto di un silos a 4 celle per l'Azienda agraria del Sanatorio di Ancarano (Capodistria).



Tav. 3. — Progetto di un silos a 4 celle per l' Azienda agraria del Sanatorio di Ancarano (Capodistria).



Tav. 4. — Progetto di un silos a 4 celle per l' Azienda agraria del Sanatorio di Ancarano (Capodistria).
Schizzo prospettico d' insieme.

La tav. 1 spiega chiaramente come avviene l' operazione, operazione che è facilitata col prolungare il braccio maggiore delle leve con un robusto palo di legno o tubo di ferro.

Su questo palo s' infilano dei pesi di calcestruzzo fatti a forma di formaggio, del peso di 20-25 kg. ciascuno. Tali pesi hanno la funzione di tenere in continua pressione il coperchio, per mezzo dell' arpione di compressione, il quale, abbassandosi il coperchio, fa abbassare di un dente della cremagliera l' arpione di sostegno, ed abbassa il palo con i contrappesi fino a toccare il coperchio. Poi i pesi si risollevano con la puleggia e l' apposita corda collocata all' esterno, e l' operazione si ripete automaticamente e così fino a che il coperchio, trovando resistenze nella massa, non può più discendere.

Indubbiamente questo sistema, che può essere applicato a silos di qualsiasi sezione (cilindrica o quadrata) è l' unico sistema economico e pratico per ottenere un perfetto insilamento, e si può essere sicuri, se tutto viene eseguito a dovere, che il prodotto si presenterà morbido, pastoso, profumato e solo leggermente acido. Naturalmente il foraggio insilato va somministrato al bestiame di volta in volta che si preleva dal silos, e *non va depositato nelle stalle e nei fienili.*

Per quanto riguarda le costruzioni, è sempre cosa buona attenersi a quelle più economiche, e proporzionare la capacità del silos al consumo dell' azienda.

Fra i tipi che vanno maggiormente diffondendosi, sono quelli a sezione quadrata. Essi hanno il vantaggio, oltre a quello del minor costo dei cilindrici, di poter essere costruiti sotto tettoie, a ridosso di stalle o di altri edifici, fra muri di due costruzioni o di utilizzare comunque una o più pareti di costruzioni già esistenti. La forma quadrata è quella che più si presta per essere trasformata ad altri usi, allorchè dovesse cessare la sua funzione di silos.

La fotografia (tav. 5) lo dimostra chiaramente: quel silos quadrato, domani con piccole modifiche si trasforma in una bella casetta che può servire a molteplici usi. Come il silos a quattro celle progettato per l'Azienda del Sanatorio di Ancarano (tav. 4) può benissimo venire usufruito ad altri servizi necessari al futuro sviluppo dell' azienda.

Inoltre tale sistema offre il vantaggio della facile suddivisione in celle: cosa utilissima ai fini dell' insilamento perchè si

possono insilare diverse qualità di foraggio nella stessa epoca o in diversi periodi dell' anno, e possono essere serviti più poderi della stessa azienda.

Queste costruzioni, poi, maggiormente si prestano ad essere diffuse nell' Istria, ove l' economia agricola non è certo fra le migliori e un sia pur piccolo risparmio può rappresentare sempre una necessaria scorta al capitale d' esercizio.

Tav. 5. — Silos quadrato in un podere del padovano.

Non bisogna del resto spaventarsi: i grandi benefici del silos, i vantaggi economici, diretti e indiretti ch' esso apporta all' azienda, fan si che la spesa iniziale per la sua costruzione sia presto ammortizzata. Non va dimenticato infatti che con l' uso del silos, si utilizzano tutti i foraggi che non possono essere trasformati in fieno quando il tempo e la stagione non sono propizi alla fienagione, che si possono poi utilizzare i foraggi degli erbai, sempre necessari questi ad integrare i bisogni delle aziende, soggette alle inevitabili esigenze di una rotazione agraria.

E con gli erbai conviene insilare anche foglie di vite, di salice, frassino, pioppo, olmo, gelso e tutti gli scarti verdi di legumi, patate, ecc. prodotti nell' azienda. Si possono utilizzare anche alcune erbe spontanee che, essiccate, darebbero un foraggio non accetto agli animali. Se tutto ciò viene eseguito con cura,

sarà tanto di guadagnato per l'agricoltore, che tanto più presto chiuderà il vuoto lasciato nel suo bilancio dalla spesa del silos.

Bisogna tener presente inoltre che tutta l'Istria è comprensorio di bonifica di I^a^ Categoria e beneficiante delle disposizioni contenute nella nuova legge sulla bonifica integrale, disposizioni che assegnano un sussidio statale del 38% su tutte le opere di miglioramento agrario a carattere privato contemplate nei piani generali di bonifica.

In tali provvidenze l'agricoltore istriano troverà una nuova fonte da cui attingere altra energia e altra volontà per continuare, con sicura fede, la dura marcia verso il riscatto della sua terra e verso il definitivo assestamento della sua povera economia.

DOTT. R. VAZZOLER

I principali maneggiamenti o tasti nella valutazione dei bovini da ingrasso

Nell'ingrassamento dei bovini è norma fondamentale il continuo apprezzamento degli individui sottoposti a questo sfruttamento, allo scopo di poter essere sempre a conoscenza del regolare aumento degli animali sottoposti all'ingrasso.

Il miglior controllo dovrebbe essere quello desunto da periodiche pesate di ciascun soggetto, dalle quali poi dedurre il progressivo aumento in peso, proporzionato alla entità delle razioni consumate.

Ma non sempre si ha a disposizione una bilancia adatta a constatazioni di questo genere; perciò, mancando questa, l'allevatore potrà rilevare i progressi dei bovini sottoposti all'ingrasso da certe caratteristiche esteriori apprezzabili sugli animali durante il periodo di sfruttamento.

Vengono adunque ad assumere molta importanza certe constatazioni desunte dall'esame esteriore degli animali, che con speciale maestria sanno valutare i negozianti di animali da macello, in base ad osservazioni del tutto empiriche, ma che non sono prive di valore.

Durante l'ingrasso dei bovini, in modo speciale se questo è iniziato su animali in mediocri condizioni di nutrizione, la forma

esteriore di questi poco alla volta subisce delle modifiche, dovute al progressivo estendersi ed accumularsi di speciali depositi di grasso sotto la pelle, in dati punti del corpo, formando dei cuscinetti adiposi circoscritti e con sedi relativamente fisse.

Tali punti vengono chiamati in gergo commerciale *maneggiamenti o tasti.*

Su questi cuscinetti di grasso, i negozianti di animali da macello, rivolgono la loro attenzione esaminandoli, ed ispezionandoli attentamente, prima di trarre le conclusioni relative al grado di ingrassamento ed al pregio delle carni.

Gli allevatori nel loro interesse dovranno maggiormente considerare il grado di solidità dei tasti ed il loro volume, perchè la solidità indica la quantità del grasso e della carne. Infatti quando i tasti sono sodi, cioè pieni, consistenti ed elastici e non conservano l' impronta digitale denotano un ingrassamento bene condotto; in tale caso anche la carne sarà soda e saporosa.

Quando i tasti sono molli, cioè flosci, senza consistenza, denotano un ingrassamento precoce, ottenuto con alimenti ricchi d' acqua. In tale caso il grasso è abbondante, ma poco solido, la carne non è buona, ma si presenta gelatinosa ed alla cottura subisce una perdita considerevole.

I tasti a seconda della loro localizzazione sono da considerarsi pari, se trovansi tanto sul lato destro quanto sinistro del tronco, o dispari se situati sulla linea mediana.

Nei bovini, i principali tasti sono i seguenti:

1) *Cimierò o Culaccio* (pari): si trova ai lati della base della coda, la parte posteriore della groppa, la punta della natica e le porzioni laterali dell' apertura anale, nei maschi, e la vulvare nelle femmine.

   Questo è un tasto che compare assai presto. Se evidentemente rotondo, denota uno stadio avanzato nell' ingrassamento.

   La sua estensione varia da individuo ad individuo.

   Con la compressione esercitata dal pollice, si può facilmente giudicare della consistenza del grasso che lo forma.

2) *Anca* (pari): compare alla punta dell'anca. Negli animali giunti al massimo dell' ingrasso assume l' aspetto di una caratteristica sporgenza rotondeggiante.

   Manca sempre nei primi stadi d' ingrasso.

3) *Grassella* (pari): risiede nella piegatura della pelle che va

dalla parte laterale e posteriore del ventre, all' estremità inferiore del bordo anteriore della coscia, in corrispondenza della grassella.

Dei tasti, questo è quasi sempre il primo ad essere toccato, perchè è anche il primo a manifestarsi.

Allorquando è bene sviluppato in ampiezza e spessore, ed inoltre si presenta all' esplorazione tattile sodo, sta ad indicare che l' animale è bene provvisto di grasso nell' interno del corpo e trovasi nelle condizioni di corrispondere ad un buon rendimento in carne.

Lo si esplora palpando il suo bordo libero, con il pollice all' esterno e le quattro dita al disotto.

4) *Filetto o Lombo* (pari): situato lateralmente alla regione dei lombi, in corrispondenza delle apofisi trasverse delle vertebre lombari. Costituisce una sporgenza lineare orizzontale, ed è uno dei tasti più tardivi.

5) *Fianco* (pari): si estende a tutta la regione del fianco, essendo limitato in alto dal lombo, in avanti dal bordo dell' ultima costola e posteriormente dall' anca.

Questo tasto è assai lento a formarsi. Quando l' ingrassamento è venuto all'ultimo stadio, si unisce con i tasti limitrofi formando un unico strato grasso sottocutaneo che riempie la fossa del fianco, dando all' animale un notevole pregio.

6) *Costato* (pari): è situato in corrispondenza delle ultime false costole, ed a metà di esse.

È fra i primi a formarsi, ma assume valore quando ha raggiunto una buona estensione, evidente sporgenza, ed al tatto si presenta sodo. In tal caso denota buon rendimento e ottima qualità di carne infiltrata di grasso.

7) *Spalla* (pari): occupa la porzione superiore del margine posteriore della spalla. Compare anche questo tardi.

8) *Controcuore o Vuoto della spalla* (pari): è situato nell' angolo formato dalla scapola col braccio. Compare tardi, assumendo estensione e volume in ragione degli alimenti somministrati.

9) *Vena o Anticuore* (pari): trovasi alla base del collo e riveste la punta delle spalla.

Si riscontra nei soggetti in avanzato periodo d' ingrassamento.

10) *Petto* (dispari): è situato verso l' estremo inferiore della giogaia, o all' estremità anteriore dello sterno.

Nei bovini di razze specializzate per la produzione della carne, assume spesso proporzioni enormi, ed indica abbondanza di grasso in copertura e nei depositi interni.

11) *Antilatte* (dispari): caratteristico delle vacche, si trova nella faccia interna delle coscie, in alto, verso la parte superiore delle mammelle.

È proprio delle vacche in avanzatissimo periodo d' ingrasso.

12) *Scroto o Borse* (dispari): è proprio dei buoi, ed è rappresentato dal deposito di grasso disposto tutt' intorno all' inserzione dello scroto.

Acquista la massima estensione ed il maggior volume verso la fine dell' ingrassamento.

L' esplorazione di questo tasto riesce facile, quando, con le dovute precauzioni, s' introduce la mano dal di dietro dell' animale fra gli arti posteriori.

I principali tasti: 1) Cimiero o Culaccio - 2) Anca - 3) Grassella 4) Filetto o Lombo - 5) Fianco - 6) Costato - 7) Spalla - 8) Controcuore o Vuoto della spalla - 9) Vena o Anticuore - 10) Petto 11) Antilatte (nelle femmine) - 12) Scroto o Borse.

Concludendo: Il primo periodo d' ingrassamento vi viene indicato dai seguenti tasti precoci: *Cimiero - Grassella - Costato* e *Punta di petto;* sono invece indizio d' ingrassamento inoltrato

i seguenti tasti: *Filetto - Anca - Controcuore - Vena - Scroto* e *Antilatte.*

Nei vitelli i tasti si limitano: alla Grassella, al Cimiero, al Filetto ed alla Punta del petto.

I tasti sopra considerati non si formano però allo stesso momento, ma subiscono delle variazioni in ritardo od in anticipo a seconda della razza, del sesso e del diverso modo di alimentazione.

DOTT. F. RACCAMARI

Su alcune esperienze di coltivazione del grano

La Cattedra ambulante di agricoltura di Pola, nell' azienda sperimentale « U. Cagni » di Valmade (Pola) ha effettuato nell' anno agrario 1933-34 una serie di esperienze sulla coltivazione del frumento aventi di mira:

1) l' accertamento dell' influenza delle diverse epoche di semina,
2) la convenienza economica delle somministrazioni in copertura ed alla semina di diversi concimi,
3) l' influenza della ripuntatura dei terreni e prove di concimazione con « bagano ».

I dati di queste prove si portano a conoscenza degli agricoltori per dar loro la possibilità di trarre qualche norma pratica per la prossima campagna granaria.

I^a^ Prova — Influenza dell' epoca di semina.

Terreno pietroso con sottile strato coltivabile. Coltura precedente: tabacco. Sono state prese quattro parcelle della superficie di mq. 1360 ognuna. La concimazione tanto alla semina che in copertura è stata uguale per tutte e cioè in ragione di q.li 4 di perfosfato titolo 14/16 alla semina e q.li 1.50 di nitrato di calcio in copertura distribuito in 4 volte.

La semina con varietà Mentana a righe semplici equidistanti cm. 21 è stata effettuata alle seguenti date:

I) parcella 17 novembre
II) » 27 »
III) » 7 dicembre
IV) » 17 »

La quantità di seme è stata in ragione di kg. 180 ad ha. per la prima parcella, aumentata di kg. 10 per la seconda, ecc. cosicchè per la quarta la quantità di seme adoperato è stata di kg. 210.

La nascita delle piantine è stata regolare per tutte le parcelle.

Azienda sperimentale «U. Cagni» di Valmade (Pola).
Campo di orientamento anno 1933-34.

A primavera le piante della quarta parcella erano più rade rispetto a quelle delle altre. Nel proseguire della vegetazione questa radezza si andava sempre più accentuando, dovuta anche al fatto che i culmi ultimi accestiti non hanno raggiunto lo sviluppo completo. Anche le piante della terza parcella, benchè in misura assai minore, si presentavano un pò rade.

La mietitura è stata eseguita a mano il giorno 12 giugno per le prime due parcelle, ed il giorno 14 dello stesso mese per le altre due. I dati di produzione sono stati i seguenti:

I)	Parcella	q.li	2.81	- produzione	riferita	ad	ha q.li	20.70
II)	»	»	2.86	- »	»	»	» »	21.10
III)	»	»	2.72	- »	»	»	» »	20.05
IV)	»	»	2.36	- »	»	»	» »	17.42

II^a Prova — Convenienza della somministrazione di diversi concimi azotati in copertura.

Terreno piuttosto povero di sostanza organica, pietroso e con strato coltivabile sottile. Coltura precedente: tabacco.

Sono state prese due parcelle della superficie di mq. 5000 ognuna.

La semina con varietà Mentana a righe semplici è stata fatta il giorno 17 novembre per tutte due le parcelle.

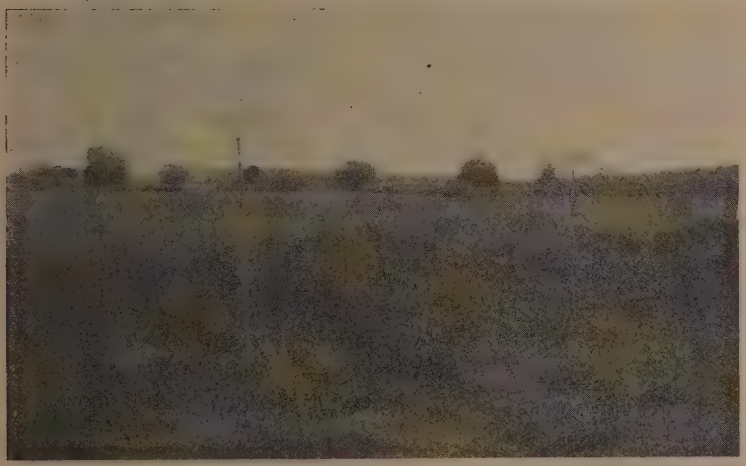
La concimazione alla semina è stata eguale per tutte e due e cioè q li 2 di perfosfato titolo 14/16 in ragione di q.li 4 per ha.

La concimazione in copertura è stata la seguente:

I) Parcella kg. 75 di nitrato di calcio pari a kg. 150 ad ha
II) » » 75 di calciocianamide a » » 150 »

Tanto il nitrato di calcio che la calciocianamide sono stati sparsi in 5 volte a 15 kg. per volta. Le date di distribuzione per tutti e due i concimi sono state le seguenti:

30 gennaio, 8 febbraio, 16 febbraio, 3 marzo e 20 marzo.



Azienda sperimentale «U. Cagni» di Valmade (Pola).
Campo sperimentale. Concimazione in copertura fra nitrato di calcio e calciocianamide.

Lo stato vegetativo delle piante è stato pressochè uguale per tutte e due le parcelle durante tutto il periodo vegetativo.

La produzione è stata la seguente:

I) Parcella con nitrato q.li 9.74 - produz. riferita ad ha q. 19.48
II) » » calciocian. » 9.43 - » » » » » 18.80

III[a] Prova — Convenienza della somministrazione di diversi concimi alla semina e dell' impiego del colaticcio.

Terreno pietroso, strato coltivabile sottile e povero di sostanza organica. Coltura precedente: tabacco.

Sono state prese tre parcelle delle superfici di mq. 2000 ciascuna.

La semina con varietà Mentana a righe semplici è stata fatta il giorno 18 novembre per tutte le parcelle.

La concimazione alla semina per ogni singola parcella è stata la seguente:

I) Parcella kg. 100 di perfosfato titolo 14/16 pari a q.li 5 ad ha e kg. 50 di calciocianamide pari a q.li 2.5 ad ha.
II) Parcella kg. 100 di perfosfato e colaticcio somministrato in una sol volta al 10 marzo.
III) Parcella kg. 100 di perfosfato e kg. 50 di solfato ammonico.

Lo sviluppo delle piantine è stato regolare per la prima e e terza parcella. Quello invece della seconda era meschino rispetto alle altre; ed anche dopo la somministrazione del colaticcio si è rimesso di poco, mentre hanno avuto un rigoglioso sviluppo le male erbe.

La produzione è stata la seguente:

I) Parcella con calciocianamide q.li 3.36 riferita ad ha q.li 18.30
II) » » colaticcio » 3.31 » » » » 16.55
III) » » solfato ammonico » 4.11 » » » » 20.55

IV[a] Prova — Influenza della ripuntatura dei terreni e prova di concimazione con « bagano ».

Terreno abbastanza profondo, povero di sostanza organica e di buon impasto. Coltura precedente: tabacco.

Sono state prese 2 parcelle della superficie di mq. 5000 ciascuna. Sono state concimate tutte e due alla semina con q.li 15 di bagano, pari a q.li 7.50 per ognuna (il bagano è il residuo della lavorazione del pesce in scatola). Nessuna concimazione in copertura.

Alla prima parcella è stata fatta un' aratura normale a 22 cm. di profondità. Alla seconda, oltre alla normale aratura, è stata eseguita una ripuntatura.

Le piantine si presentavano pressochè uguali durante l' inverno, ma in seguito si notava una differenza che è stata marcata durante la seconda quindicina di maggio, inquantochè le piante della seconda parcella — con ripuntatura — erano più robuste ed a vegetazione più rigogliosa.

Azienda sperimentale « U. Cagnil » di Valmade (Pola).
Campo sperimentale. Prove di ripuntatura e di concimazione con « bagano ».

I dati di produzione sono stati i seguenti:

I) Parcella senza ripuntatura q.li 12.21 riferita ad ha q.li 24.42
II) » con » » 15.15 » » » » 30.30

Se ai dati esposti noi aggiungiamo le esperienze degli anni passati dobbiamo concludere che:

1) l' epoca più propizia per la semina del Mentana è la seconda quindicina di novembre; quest' epoca potrà essere protratta sino alla prima decade di dicembre, ma possibilmente non oltre, ed in nessun caso però anticipata;
2) dei concimi da somministrarsi in copertura la calciocianamide si è dimostrata di una convenienza assoluta, poichè se alla lieve differenza di produzione si contrappone il minor

costo del suo azoto, si ha anche una superiorità sul nitrato medesimo ;

3) la somministrazione del colaticcio nella coltura del grano non è consigliabile. I suoi effetti sono di breve durata, mentre le conseguenze sono dannosissime, favorendo esse lo sviluppo delle cattive erbe ;

4) il bagano è un concime si può dire quasi completo perchè composto di azoto, fosforo, potassio e di altri elementi. Il suo impiego nella coltivazione del grano è consigliabile. Gli agricoltori che hanno vicino ai loro terreni fabbriche di sardine dovrebbero farne tesoro ;

5) la ripuntatura è una pratica che si conferma sempre come la più efficace per i nostri terreni ; ne sono prova evidente i 6 q.li ottenuti in più, rispetto alla parcella di confronto. I vantaggi della ripuntatura sono superiori a quelli dell' aratura profonda, specialmente ove questa è difficoltata da un carico di energia animale che le nostre aziende forzatamente non posseggono.

Dott. M. Polegato

LA VERITÀ SONO IO

Chi la squallida Cervogia
Alle labbra sue congiugne
Presto muore, o rado giugne
All' età vecchia e barbogia.

F. Redi - Dal *Bacco in Toscana.*

Girando lungo la maggior parte delle strade d' Italia, si trovano dei cartelli portanti la scritta « Chi beve birra campa cent' anni »; io, invece, soggiungo che chi beve vino campa centocinquantanni, ed anzi, giacchè siamo nel campo delle esagerazioni, dico che chi beve vino non muore mai.

Così all' incirca si esprimeva S. E. Arturo Marescalchi in un suo famoso discorso tenuto a Conegliano nel 1930. Sono passati quattro anni, la crisi enologica è aumentata, e quasi a dar ragione ai propagandisti, e tanto meglio ai fornitori delle acque litiose e magnesiache, il figlio più bello del sole e della terra, dalla fronte adorna di pampini, continua ad essere fuori di moda. Un' altra deità vorrebbe salire sul piedistallo del comando : il biondo Gambrinus.

Siamo in periodo di crisi, ed è giusto si debba spendere di più. Molti si lamentano che il prezzo della birra perdurando a rimanere fisso nella cifra di lire 4.40 il litro è troppo elevato; non è vero, per mio conto tale prezzo è basso e dovrebbe per lo meno essere raddoppiato.

In vino veritas; è forse per tale motivo che il vino ha perduto parte della sua passata importanza? Ma insomma, perchè ci si deve vergognare di consumare un tale prodotto, e vergognare è proprio il termine più adatto! Ho osservato molte volte che dei miei amici, amanti del buon bicchiere di vino, quando vanno in un ambiente di lusso (e con tale termine indico un bar qualunque che non porti il nome di osteria) consumano bibite più dispendiose e solo raramente, e mai quando sono in compagnia del gentil sesso, consumano vino (e poi sono le donne il sesso debole!) È certo che anche i produttori di vino poco s' interessano di far conoscere i buoni pregi del loro prodotto. Ed infatti si è mai visto un cartello di reclame vinicola, come quei tali ove a caratteri ben visibili stà scritto: un litro di birra, corrisponde a .... tante e tante uova, a un pezzo più o meno grande di pollo, ad un quantitativo più o meno esagerato di latte? Mi si potrà ribattere che basta bere del vino per trovare la verità; è giusto, ma non è sufficiente. C' è della gente che ha dei falsi pregiudizi, che crede a ciò che non esiste e non crede alla realtà.

Un litro di vino a 10°, secondo Léon Douarche, direttore dell' Ufficio internazionale del vino, corrisponde a 900 gr. di latte, a 650 gr. di pane, a ½ libra di carne disossata, a un chg. di patate oppure a 5 uova, e fornisce 750 calorie. Sono tali dati, che bisogna far conoscere ai nemici del vino.

La reclame, ecco la vita del commercio; la mancata organizzazione, ecco la deficienza dei produttori di vino. Occorre organizzarsi come lo sono i produttori di birra. Bisogna lavorare in massa, sostenere le spese maggiori in massa. C' è della gente che ha bisogno di essere diretta sulla giusta via, ed è alla propaganda reclamistica cui spetta un tale compito. Bisogna combattere i nemici del vino! Quanti astemi troverebbero nel generoso sciroppo di cantina quel vigore che invano cercano nei ricostituenti! Quanti medici, che per prima ricetta sconsigliano il vino, dovrebbero essere un pò meno severi verso una bevanda che consumata in giusta misura è sana e nutriente!

Quante future mamme dovrebbero essere convinte che non è nella linea della « donna crisi » che risiede la salute e la felicità loro e dei loro figlioli, e che certe frasi, come: io non bevo vino perchè il vino mi fa male, mi fa ingrassare, dovrebbero essere affogate in un bicchiere di vino, sano e magnifico prodotto delle nostre terre!

Questa bevanda di indiscutibile valore terapeutico è il migliore degli alcoolici, è il migliore degli aperitivi, perchè, a differenza di quella lunga schiera di bibite che sotto nomi differenti servono solo a stimolare l'appetito di guadagno dei fornitori, sa veramente eccitare l'appetito e conservarlo durante i pasti.

Nell'antica Enotria il vino deve essere rialzato a bevanda nazionale, ed il disciplinato popolo italiano saprà conoscere i limiti igienici del consumo.

Il vino è un indice di civilizzazione, scriveva Georges Duhamel: un popolo è forte allorchè del filtro che gli viene offerto, sa bere quel che basta per esaltare le sue qualità e sa fermarsi al punto in cui il barbaro si inebria.

Per. Agr. A. Quarantotto

Consigli pratici

La determinazione zuccherina dei mosti. — È ormai noto a tutti gli agricoltori che la percentuale zuccherina dei mosti, oltre a indicarci le uve migliori e il grado di maturazione nella stessa varietà, è la base per ogni contrattazione.

Un tempo, il commercio dell'uva nella nostra provincia veniva quasi da tutti praticato in base alla sola quantità del prodotto, tenendo in considerazione le diverse varietà di uva, senza alcun riferimento al grado zuccherino. Sono occorsi diversi anni perchè l'iniziativa presa dall'Istituto agrario di praticare il metodo razionale d'acquisto, prendendo come base per la valutazione dell'uva la quantità di zucchero in essa contenuto, avesse seguito negli agricoltori.

La determinazione dello zucchero è cosa semplicissima e alla portata di tutti; essa ha valore sia per seguire lo stato di maturazione dell'uva nella vigna, sia per la determinazione da

eseguire durante l'incantinamento su campioni che rispecchino perfettamente la massa. Il grado zuccherino poi ha grande importanza per garantirsi della genuinità del prodotto, giacchè esistono ancora coloro che prima di esporre il mosto alla fermentazione, deturpano il prodotto con l'aggiunta di acqua. La conoscenza del grado zuccherino se non sempre rivela l'ibridismo di una tale unione, in tutte le contrattazioni fa si che l'acqua non venga venduta per mosto.

Gli strumenti che servono alla determinazione dello zucchero sono i pesa-mosti o mostimetri (provini); di essi i più consigtiati sono quelli di Guyot, Salleron, Babo, detto anche di Klosterneuburg. Quest'ultimo è da diversi anni il più usato perchè da direttamente, con abbastanza approssimazione, la quantità di zucchero contenuta nel mosto essendo stata già calcolata dall'autore la riduzione per tutte le sostanze diverse dallo zucchero e che influiscono con aumentare la densità del liquido.

Di questi strumenti ne esistono dei piccoli della lunghezza di circa 14 cm., divisi in gradi e mezzi gradi, spesso senza alcuna indicazione, che danno dei dati, il più delle volte poco esatti perchè, essendo breve lo spazio fra una divisione e l'altra la lettura offre alquanta difficoltà. Infatti nella prova di controllo si sono avuti delle differenze fino a 2 gradi.

I tipi più grandi della lunghezza di 24-30 cm., oltre ai mezzi gradi, hanno anche i quarti di grado, perciò la lettura è più facile e la determinazione dello zucchero risulta più esatta.

Per tutti i mostimetri, se si vogliono dati attendibili, occorre che siano acquistati da case costruttrici che offrano la massima garanzia, chiedendo l'assicurazione che essi siano stati verificati e controllati alla Stazione di controllo.

Per la determinazione ci si attenga alle norme seguenti:

1° Il vaso di vetro che serve per contenere il mosto, deve essere sufficientemente lungo in modo da permettere al mostimetro di galleggiare liberamente e inoltre deve essere posto sopra un piano il più possibilmente orizzontale.

2° Il mosto da saggiare si verserà nel cilindro dopo averlo liberato dalle parti solide eventualmente presenti, come bucce e porzioni di graspo, con una grossolana filtrazione attraverso una pezzuola di tela posta sull'imbuto; una volta immerso

il mostimetro, è bene che il liquido riempia quasi completamente il cilindro.

Per i mostimetri Babo la temperatura del mosto deve essere di 17°.5; giacchè si presume tale la temperatura nel periodo della vendemmia. Se è superiore, si immergè un bicchiere contenente il mosto nell' acqua fredda, nel caso contrario lo si può riscaldare per un pò di tempo al sole. Se si ha fretta nell' eseguire la determinazione o avendo molti saggi da fare, si ricorre alle tabelle di correzione di regola unite al mostimetro e di facile consultazione. Nei mostimetri Babo per ogni due gradi centigradi in meno si deve ridurre di un decimo il grado zuccherino; per ogni 2 gradi centigradi in più si deve sommare un decimo di grado zuccherino.

Così se il mosto ha 18 1/4, cioè 18.25 a 15° C, la riduzione sarà di 0.15 e quindi 18.1; se invece la temperatura è di 20° C, il grado corretto è di 18.4.

3° Il mostimetro deve essere ben pulito; accade infatti che nel maneggiarlo si finisce col depositare sulla sua superficie delle sostanze grasse; in tal caso si può pulirlo con una pezzuola bagnata nella benzina o in mancanza di questa lo si lavi con acqua e sapone e lo si pulisca con un panno asciutto. Preso con due dita per la parte superiore il mostimetro, lo si lasci affondare nel liquido senza spingerlo troppo: dopo alcune oscillazioni, allorchè il mostimetro sarà fermo, si faccia la lettura.

In questo riguardo si tenga presente che il mosto, bagnando il tubo ove è situata la scala, si solleva intorno ad esso; per evitare un errore nella lettura si ponga l' occhio all' altezza del liquido e si legga nel punto in cui la linea di prolungamento della parte piana della superficie del liquido incontra la scala graduata.

Per conoscere la gradazione alcoolica del vino dopo la completa fermentazione del mosto, si fa uso della seguente tabella in cui nella prima colonna superiore orizzontale sono riportati i gradi e nella prima colonna verticale le frazioni di grado del mostimetro.

Il coefficiente per cui occorre moltiplicare il grado zuccherino per avere il percento in volume di alcool è di 0.61 (dato ottenuto sperimentalmente da prove fatte in laboratorio).

Alcool % in volume corrispondente allo zucchero in gr. % (coefficiente 0.61).

	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0	8.55	9.15	9.80	10.40	11.00	11.60	12.20	12.80	13.40
1/4	8.70	9.30	9.90	10.50	11.15	11.75	12.35	12-95	13 55
1/2	8.85	9.45	10.05	10 70	11.30	11.90	12 50	13.10	13.70
3/4	9.00	9.60	10.20	10.85	11.45	12 05	12.65	13.25	13.90

Così ad es.: se il mosto ha dato una gradazione zuccherina di 18 1/4, l'alcool che si avrà a completa fermentazione sarà dato dalla cifra che si trova all'incontro della colonna dei gradi, con quella delle frazioni di grado; nel caso citato sarà 11.15 di alcool % in volume.

La determinazione dello zucchero nel mosto è esatta solo nel caso in cui questo non ha iniziato la fermentazione.

(u. m.)

RASSEGNA DELL'ANDAMENTO AGRICOLO IN PROVINCIA

Albona. — Durante la seconda quindicina del mese di agosto abbiamo avuto delle giornate alquanto instabili con pioggie e qualche temporale, che non hanno però ostacolato i lavori di campagna.

La trebbiatura del grano è finita; il prodotto è inferiore a quello previsto.

In seguito alle grandinate passate, quest'anno nella zona avremo scarsità di uva.

I prati ed i pascoli si presentano bene.

Il granoturco promette un buon raccolto.

Cherso. — La seconda metà di agosto è trascorsa normale fino al 25 del mese, negli ultimi sei giorni si sono avute abbondanti precipitazioni che hanno rinfrescato il terreno già arido.

Delle pioggie sentono immediato beneficio i pascoli e gli ortaggi. Si comincia a temere per l'uva, che per l'eccessiva umidità in molti luoghi marcisce. Il granoturco promette assai bene ed è in via di maturazione; in qualche luogo è già stato raccolto quello di varietà precoce, introdotto per interessamento della Cattedra ambulante di agricoltura. La resa di questo granone è stata ottima sotto tutti i riguardi.

La produzione dei fichi si presenta abbondante, benchè le pioggie di questi giorni abbiano ostacolato alquanto l' essiccazione e peggiorata alquanto la qualità.

Da parte dell' Esperto dell' Ufficio della Cattedra ambulante sono stati eseguiti parecchi giri di propaganda in tutti i Comuni delle Isole.

Buie. — Nella seconda quindicina di agosto si è avuto un continuo alternarsi di giornate belle e di giornate di pioggia, quasi sempre accompagnate da temporali e da forti venti di scirocco. La temperatura si è mantenuta sempre elevata. L' andamento della stagione nella quindicina è stato più che altro dannoso alle colture in generale in quanto che c' era maggior bisogno di caldo che di acqua.

La trebbiatura del grano è ultimata e tra qualche giorno finiranno pure gli ammassi presso il silos e presso i diversi luoghi di ammasso. Come riferito precedentemente, si è avuto un raccolto mediocre, parecchio inferiore a quello della campagna passata; come qualità il grano è stato discreto, con un peso specifico abbastanza elevato.

L' uva à stata danneggiata dalle ultime pioggie; si è iniziata la vendita delle uve a maturazione precoce e media, a prezzi buoni; ma la produzione è piuttosto scarsa causa gli attacchi peronosporici ed i danni della grandine; si prevede, in massima, una vendemmia mediocre come quantità e qualità di prodotto.

La produzione del granoturco sarà buonissima, come buona è stata la produzione dei fagiuoli e delle patate.

L' olivo promette ancora bene, anche se la grandine l' ha danneggiato in parecchie zone.

La vegetazione dei prati e dei pascoli è sempre buona.

Il mercato del vino è movimentato ed i prezzi sono sempre elevati; tendono anzi al rialzo.

Gli ultimi mercati di Buie e Levade sono stati poco frequentati; sono stati conclusi pochi affari; invece sono avvenute parecchie variazioni di proprietà; i prezzi sempre gli stessi.

Il personale della Sezione ha continuato il lavoro di controllo della trebbiatura del grano, il disbrigo delle pratiche delle passività onerose agrarie, e l' assistenza tecnica agli ammassi del grano. Il Reggente è stato incaricato della vigilanza della Sezione di Cattedra di Capodistria, durante l' assenza del titolare dott. Bevilacqua.

In questi giorni è stato dislocato nella zona di Buie il Cinema Ambulante L. U. C. E. per la proiezione di pellicole di carattere agrario. La prima proiezione ha avuto luogo a Buie alla presenza di un pubblico numerosissimo. Gli agricoltori erano tutti presenti; le autorità del luogo hanno dato tutto l' appoggio alla Cattedra ed hanno presenziato alla proiezione.

Capodistria. — La seconda quindicina del mese di agosto è stata troppo piovosa, e se per varie colture è stato un bene, per molt' altre l'eccessiva umidità è stata causa di forti attacchi di malattie crittogamiche.

La trebbiatura del frumento è ultimata ed il raccolto è stato inferiore alle previsioni.

Il granoturco invece, avvantaggiato dalle continue precipitazioni, promette abbondante raccolto.

Il taglio delle foraggere stà per essere ultimato: la produzione è più che sufficiente al fabbisogno del bestiame.

I raccolti abbondanti dei vari ortaggi di stagione e principalmente i pomodoro, le melanzane ed i fagiolini non trovano smercio ed i prezzi sono conseguentemente irrisori.

Nelle viti si riscontrano forti attacchi di peronospora, oidio e marciume e si verificano arresti nella vegetazione, dovuti al clima troppo umido.

Continua la raccolta delle uve da tavola; il prodotto è mediocre.

Gli abbondanti raccolti di pere, susine e pesche di stagione ricompensano gli agricoltori, oltre che per il quantitativo, anche per i prezzi sufficentemente buoni.

Nella vallata del torrente Cornalunga, comprendente territori del Comune di Capodistria e Maresego, le colture già fortemente danneggiate dalla grandinata del giugno scorso, hanno dovuto subire nuovi e forti danni per un grave nubifragio avutosi nella notte del 13-14 agosto. La Sezione di Cattedra ha fatto i relativi accertamenti dei danni; ora si attendono quegli aiuti che come per altre occasioni non tarderanno certamente a venire.

Nei Comuni di Capodistria, Villa Decani ed Isola d'Istria, sono state proiettate dal Cinema Ambulante L. U. C. E. delle bellissime pellicole a carattere agricolo e patriottico. Gli agricoltori intervennero in massa e dimostrarono il massimo interessamento per questa bella forma di propaganda.

Il Reggente della Sezione di Buie, dott. Dandri, in sostituzione del Dott. Bevilacqua, e l'Esperto di questa Sezione hanno illustrato i vari quadri ed esortato gli agricoltori a mettere in pratica i consigli dati sotto forma di proiezione.

Parenzo. — Nella seconda quindicina di agosto si sono verificate alcune manifestazioni temporalesche, che hanno prodotto gravi danni nella zona di Parenzo, Visignano e Orsera. Oltre 35.000 q.li di uva sono stati danneggiati dalla grandine, così che il raccolto dell'uva sarà inferiore a quello dell'anno scorso. Le abbondanti pioggie di questi mesi hanno favorito le colture foraggere ed in special modo quelle del granoturco di cui si prevede un buon raccolto. La raccolta e l'essiccazione del tabacco procedono in buone condizioni ed il prodotto si presenta di buona qualità.

Le condizioni avverse della stagione hanno provocato la cascola delle olive ed il prodotto va sempre più in diminuzione.

Il mercato del vino, date le rimanenze ridotte, si mantiene molto sostenuto, segnando ulteriori lievi rialzi.

Il mercato degli animali, e specialmente dei bovini, è stato molto attivo con prezzi però invariati.

Pinguente. — Anche durante la seconda quindicina di agosto il tempo s'è mantenuto incostante. Le pioggie assai frequenti hanno ostacolato la fienagione e la normale maturazione dell'uva.

Il raccolto delle patate è stato abbondantissimo.

Il granoturco continua a vegetare rigogliosamente.

Le scorte di vino sono del tutto esaurite.

La Sezione di Cattedra, oltre al normale lavoro di propaganda, ha eseguito numerosi sopraluoghi per l'esame dei danni prodotti dalla grandine.

Rovigno. — Il decorso del clima durante la seconda quindicina di agosto ha segnato una decina di giornate serene a temperatura mite, il resto però è trascorso con forti precipitazioni atmosferiche.

La coltura granaria e di cereali minori si trova in stagione morta; il tabacco nelle stesse condizioni.

Le piante da foraggio, prati e pascoli hanno ripreso a vegetare con buona pastura per il bestiame; i prati di medica hanno dato il quinto taglio con risultato soddisfacente. La scorta foraggera sarà sufficiente per l'alimentazione a secco durante l'inverno; il bestiame viene alimentato a verde facendo largo uso degli erbai di granoturco.

La raccolta delle patate è ultimata con esito soddisfacente; è in corso quella del granoturco che promette un raccolto buono.

La vendemmia è stata iniziata per le varietà di uve bianche con grado zuccherino discreto; le uve danneggiate si presentano male per ulteriori danni del marciume del grappolo. Il raccolto si presenta piuttosto scarso.

L'olivo presenta una vegetazione ottima, però il raccolto permane scarso.

Le piante da frutto vegetano e producono bene ad eccezione dei susini e dei peri.

Le piante da bosco segnano un buon incremento legnoso.

La Sezione ha continuato l'assistenza tecnica agli agricoltori per le pratiche stagionali, iniziando la propaganda per la semina del grano.

NOTIZIARIO

Inaugurazione della Cantina sociale di Parenzo. — Domenica 23 corr., coll'intervento di S. E. Arturo Marescalchi, Sottosegretario all'Agricoltura e alle Foreste, avrà luogo l'inaugurazione della Cantina sociale di Parenzo.

S. E. il Sottosegretario ha dato il Suo nome alla nuova istituzione cooperativa, la quale, per grandiosità e modernità di edifici, di impianti, di macchinari, ecc., sarà, senza dubbio, la I^{a} Cantina sociale dell'Istria.

Essa è chiamata a contribuire alla valorizzazione della produzione enologica della Regione e nello stesso tempo a curare l'interesse dei soci, specialmente di quelli piccoli proprietari.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di giugno, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: ettolitri 947.17.
Cittanova: per Trieste ettolitri 6, per Pola 7.80. Totale ettolitri 13.80.
Orsera: ettolitri 535.
Pirano: per Trieste ettolitri 6.40.
Pola: ettolitri 7.59.
Rovigno: per Trieste ettolitri 43.52, per Pola 31.50. Totale ettolitri 75.02.
Umago: per Trieste ettolitri 44.40.
Totale del mese: ettolitri **1629.38.**
Vino esportato dal 1° gennaio c. a: ettolitri **10731.61.**

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Albaro-Vescovà, 10-VII. — Animali presentati: Vacche 1, Cavalli 1, Asini 1, Suini 90.

Pinguente, 19-VII. — Animali presentati: Buoi 41, Vacche 103, Vitelli 9, Cavalli 1, Asini 11, Suini 106, Ovini 6. Prezzi verificatisi: Buoi L. 210, Vacche L. 180, Vitelli L. 350, al q.le peso vivo; Cavalli L. 700, Asini L. 90—400, Suini L. 70, Ovini L. 60, per capo.

Fieno L. 10, Paglia L. 8, al q.le.

Andamento del mercato: temperatura estremamente elevata, lavori urgenti in campagna: queste le ragioni per le quali al mercato non affluì l'abituale numero di bestiame in questa stagione. Presenti molti commercianti che acquistarono alcuni vagoni di bovini da macello e da lavoro; i vitelli ed i suini vennero venduti.

Siana, 37-VII. — Animali presentati: Buoi 5, Vacche 5, Asini 2, Suini 2, Ovini 1, Caprini 6. Prezzi verificatisi: Suini L. 55—90 al capo.

Andamento del mercato: furono venduti 25 suini; gli animali vennero visitati e trovati sani.

Buie, 31-VII. — Animali presentati: Buoi 40, Vacche 82, Vitelli 16, Cavalli 12, Muli 5, Asini 105, Suini 197, Ovini 5, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi L. 160—180, Vacche L. 110—160, Vitelli L. 320—350, al q.le peso vivo per macello: Cavalli L. 500—900, Muli L. 400—800, Asini 100—250, Suini lattonzoli L. 50—80, Ovini L. 50—60, Caprini L. 60—80, per capo.

Fieno L. 6—8, Paglia L. 6, al q.le.

Andamento del mercato: vennero venduti diversi bovini; si effettuarono 33 variazioni di proprietà; il prezzo dei vitelli da latte andò aumentando sensibilmente; poco animato il mercato dei suini.

Pisino, 2-VIII. — Animali presentati: Buoi 351, Vacche 470, Vitelli 29, Cavalli 16, Muli 4, Asini 38, Suini da allevamento 204, Ovini 49. Prezzi verificatisi: Buoi L. 160—230, Vacche L. 120—200, Vitelli L. 280—320, al q.le peso vivo; Cavalli L. 800—2000, Asini L. 50—400, Suini da allevamento L. 30—100, Ovini L. 50—70, per capo.

Fieno L. 10—12, Paglia L. 6—8, al q.le.

Andamento del mercato: molto frequentato; numerosissimi gli affari conclusi.

Visinada, 6-VIII. — Animali presentati: Buoi 16, Vacche 19, Vitelli 5, Asini 12, Suini da allevamento 19, Ovini 11. Prezzi verificatisi: Buoi L. 190—210, Vacche L. 130—150, Vitelli L. 230—260 al q.le peso vivo; Asini L. 50—200, Suini da allevamento L. 50—80, Ovini L. 40—50, per capo.

Andamento del mercato: scarsa affluenza di bestiame e di compratori; conclusi singoli affari.

Albaro-Vescovà, 10-VIII. — Animali presentati: Vacche 6, Cavalli 3, Asini 2, Suini 65.

Dignano, 10-VIII. — Animali presentati: Buoi 286, Vacche 312, Vitelli 34, Cavalli 4, Asini 42, Suini 102, Ovini 96. Prezzi verificatisi: Buoi L. 170—200,

Vacche L. 110—140, Vitelli L. 225—300, al q.le peso vivo; Cavalli 1200—2000, Asini L. 150—250, Suini L. 80—150, Ovini 40—90, per capo.

Andamento del mercato: molta affluenza di compratori; furono eseguite 156 variazioni riguardanti capi grossi, e venduti 52 suini.

Levade di Portole, 14-VIII. — Animali presentati: Buoi 27, Vacche 23, Vitelli 6, Suini da allevamento 3, Ovini 1. Prezzi verificatisi: Buoi L. 190—220, Vacche L. 130—150, Vitelli L. 300—320, al q.le peso vivo; Suini da allevamento L. 50—80, Ovini L. 40, per capo.

Andamento del mercato: causa il maltempo, scarso concorso di bestiame e di compratori; furono effettuate 14 variazioni di proprietà di bovini venduti.

Pinguente, 16-VIII. — Animali presentati; Buoi 87, Vacche 153, Vitelli 7, Asini 23, Suini 216, Ovini 15. Prezzi verificatisi: Buoi L. 200, Vacche L. 180, Vitelli L. 310, al q.le peso vivo; Asini L. 35—370, Suini L. 25—300, Ovini L. 40—80, per capo.

Fieno L. 10, Paglia L. 10 al. q.le.

Andamento del mercato: molto animato per la presenza di buon numero di commercianti in bestiame e di macellai, che fecero cospicui acquisti di bestiame da lavoro e da macello. Buona piazza per i suini in genere, per i vitelli e per gli ovini.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo del mese di agosto.

Nati: Maschi 12, Femmine 9. Totale 21.
Morti: 5.
Matrimoni celebrati: 6.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette: rimaste dalle settimane precedenti	Numero delle stalle infette: Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 31-VIII	Mal rossino	Capodistria	Erpelle-Cosina	S	—	5
		Parenzo	Cittanova	S	—	1
		»	Parenzo	S	—	2
		»	Umago	S	—	2
		»	Visignano	S	—	2
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 31-VIII	Mal rossino	Sesana	Sgonico	S	—	2
	Peste suina	Trieste	Trieste	S	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Agosto

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1]		Nebulosità [1]	media umidità relativa dell'1ª aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = saturra		[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	57.7	30 0	20.5	25.8	SE	1	10	78	1.0	
2	58.3	31.2	22.0	25.5	E	1	0	58	—	
3	57.4	32 5	20.0	27.9	SE	2	1	70	—	acqua caduta nei mesi precedenti mm. 513.6
4	54.7	29.5	23 5	26 4	S	2	8	73	—	in agosto » 162.6
5	60.3	28.0	16.0	23.6	NE	0	0	73	7 2	totale mm. 676.2
6	60,5	29.5	16.0	24 7	S	0	0	68	—	
7	57.2	30 0	17,5	25.7	E	0	0	75	—	
8	57.4	28.5	19.8	25.1	S	1	7	73	—	
9	59.2	24.5	17.5	21.6	SE	1	5	80	0 8	temporale
10	62.6	28.5	15 2	23.5	N	1	0	76	4 6	
11	61.9	29.3	16.2	24 2	S	0	8	81	—	
12	60 2	26.8	19.2	23.6	SE	2	4	71	0.8	temporale
13	59 0	26.0	17.0	22.1	N	0	10	81	19 2	temporale
14	56 3	24.0	14 0	19 4	SE	2	10	85	26.2	temporale (grandinata)
15	59.0	22.5	14.5	18.3	N	1	10	88	21.6	temporale
16	65.2	26.5	12 5	21.4	W	0	0	84	1.2	
17	66.0	28.0	14 5	24.3	E	0	0	83	—	
18	64.2	27.5	14.5	23 4	NE	1	0	71	—	
19	64.8	28.5	16 0	24.3	N	0	0	71	—	
20	61 9	30 0	17.8	25.0	N	0	0	73	—	
21	62.9	29.3	18.5	25.5	W	1	1	75	—	
22	63.4	25.5	19.5	22.2	S	0	8	85	—	
23	62 2	27.5	18 5	23 9	N	1	3	80	37.2	
24	60.5	28.3	18.5	24.9	SE	1	5	79	—	
25	61.0	28.2	18.8	24.9	SE	1	1	73	—	
26	59.6	30.5	19.5	26.3	SE	0	2	63	0 8	
27	56.1	24.5	16.5	21.5	SW	1	4	81	32.4	temporale
28	57 2	25.5	16.2	21 6	E	0	10	80	9.6	temporale
29	58.8	26.8	18.5	23 7	SW	2	5	79	—	
30	59.6	28.0	20 5	24 9	SW	1	6	82	—	
31	58.8	26.5	20 8	22.8	S	1	10	79	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 settembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Buie	100-115	100-125	5	6-9	80-85	45-50	1.90-2.20[1]	2.80-3.20	45 60	50-80	7	6-7	0.70	30	7-9[2]	[1] vacche L. 1.30-1.60; [2] al metro, corta
Capodistria	140-160	145-165	—	5-8	70-80	58 60	1.80-1.90	2.30-2.50	—	—	6-7	8-8.50	0.50	30-35	5-7	
Parenzo	100-120	110-125	—	8-16	—	—	140-220[1]	2.60-3	—	—	—	—	—	—	—	[1] da macello al q.le peso vivo
Pinguente	—	—	—	6	—	—	2-2.20[1]	2.50	70	40-60	5	6	0.35	35	4.50	[1] vacche L. 1.70-1.90
Rovigno	90-95	85-90	4.80	10-15	80-85	50	1.60-2.30	3-3.40	50-70	40-60	6-8	4-6	0.60[1]	30	4-7	[1] all'ingrosso

Dott. U. Stacchiotti, Redattore-capo responsabile.